40e Année — N° 5 4 Février 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... .... Chronique. — L'épandage des engrais. — La greffe Paul Brichet; — Pour remonter les vignes affaiblies par la surproduction.

Jean Guibal..... Vin se révélant défectueux, impropre à la consommation. Nullité de la vente.

Fernand Telle..... La maladie du « bleu » des vins blancs.

Louis Rives..... Sur l'emploi du séro-diagnostic pour la détermination de l'« affinité » au greffage des hybrides de vigne.

Chemins de fer du Midi

Bulletin commercial et informations météorologiques.

IMPERIAL BUREAU OF MYCOLOGY 14 NOV 1923

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

L'épandage des engrais

L'épandage des engrais a lieu tantôt sur toute la surface du sol, tantôt dans des cuvettes pratiquées au pied ou entre les souches, ou dans des sillons creusés suivant la ligne ou entre les lignes. On a beaucoup discuté sur les avantages et les inconvénients de chacune de ces méthodes, et il est probable que la discussion n'est pas près d'être close.

Voici cependant comment on peut essayer de la comprendre.

L'épandage en cuvette ou rigole aboutit à une localisation de l'engrais, qui est mis ainsi et en grande quantité à la portée d'un nombre restreint de racines ; et une question qui se pose maintenant est de savoir s'il est préférable pour la plante d'être alimentée par quelques racines largement pourvues de matières nutritives plutôt que, comme dans le cas de l'épandage en surface, par beaucoup de racines à ration restreinte. On comprend que, dans

certains cas, les quantités absorbées puissent être les mêmes ; rien ne prouve qu'il en est toujours ainsi.

Mais l'épandage en surface, quand il ne s'agit que de la vigne, est aussi une localisation, plus étendue cependant. Les racines superficielles profitent des fumures plus que les profondes et ce n'est pas toujours un avantage. Au fond, l'épandage en surface ne fait réaliser une économie sensible que dans les régions où on ne déchausse pas la vigne, et l'on ne déchausse pas où les labours se font à la main et, plus généralement, où le premier labour est donné très tard, avril-mai : ici le déchaussage est sans utilité puisqu'à ce moment il ne s'agit plus de faciliter la dessiccation du sol, mais bien de la retarder.

Et si on fume en surface c'est que le premier labour — d'enfouissement — pénètre profondément. C'est au fond du guéret que l'engrais est disposé : Voyez comment les jardiniers enfouissent à la bêche ou à la harpe le fumier préalablement étalé à la surface du sol.

Le fumier ou engrais quelconque ainsi disposé au bas du guéret, quelquefois à 20 centimètres, y reste au moins toute une année, les 2e, 3e, etc., labours ultérieurs étant tous donnés assez légèrement pour ne pas le ramener à la surface — et où il peut se transformer et devenir utilisable par lès racines.

Mais dans les régions où la culture est faite avec des instruments attelés, charrues, houes, etc., les matières fertilisantes, qu'il s'agisse de fumier ou de sels concentrés, ne sont jamais enfouies très profondément, elles sont plutôt adossées contre le guéret qu'étalées au fond de la raie. Et alors comme tous les labours venant après le premier les ramènent à la surface, les enfouissent à nouveau, puis les remettent à l'air, etc., et que de plus ils ont surtout pour objet de sécher la couche de terre qu'ils remuent, ces matières fertilisantes qui s'y trouvent ainsi brassées ne peuvent se transformer, elles se dessèchent. Leur rôle pendant l'été est donc plutôt restreint. Elles ne se transforment que par saison pluvieuse, et c'est alors la mauvaise herbe qui en bénéficie. Les engrais, dans les régions pluvieuses, employés comme il vient d'être dit, font plus pousser l'herbe que la vigne.

Et ainsi le mode d'épandage des engrais apparaît maintenant lié à la nature (à la main ou à la charrue) et à la profondeur du premier labour, ou labour d'enfouissement. Ce n'est guère que

dans les régions où la culture se fait à la main que l'épandage en surface peut être utilement pratiqué ; ailleurs, il peut ne pas donner les résultats qu'on doit légitimement en attendre.

Ailleurs donc, il faut disposer l'engrais dans une cuvette — ou dans un sillon qui n'est qu'une cuvette allongée. La cuvette intercalaire n'est guère pratiquée que dans les vignes arrosées, où l'épandage a quelquefois lieu au cours de la végétation: il est alors plus facile de creuser un trou entre deux ceps qu'au pied même. Mais en général, la cuvette de déchaussage entoure complètement le pied. Elle est plus ou moins profonde suivant les régions, l'espacement des vignes, le volume de l'engrais à employer ; en tout cas, elle doit l'être assez pour recevoir ou loger la totalité de la fumure destinée à chaque cep.

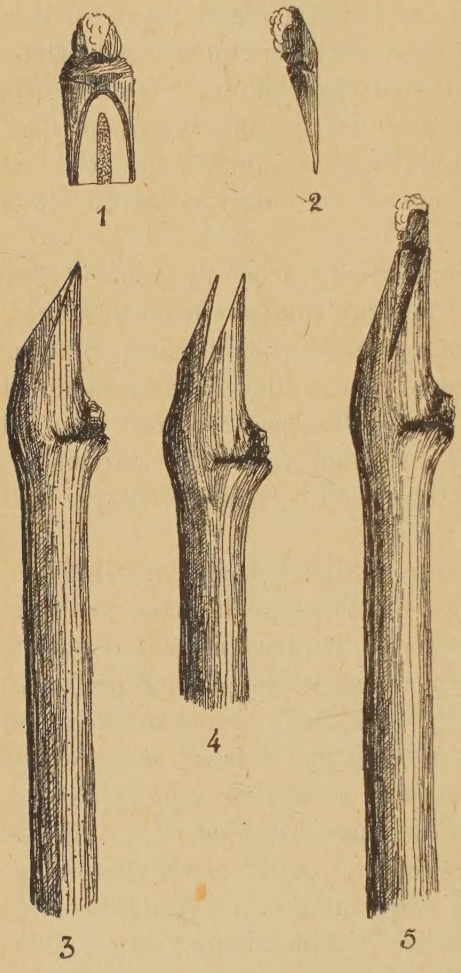
En ce qui concerne les fumiers d'écurie, ils peuvent être appliqués contre la tige de la souche, surtout si elle est déjà âgée, étant alors protégée par de nombreuses couches d'écorce. S'il s'agit de vignes jeunes, à tiges presque nues, elles n'ont évidemment rien à craindre d'un fumier déjà échauffé placé trop près. Mais s'il s'agissait d'un fumier très frais, pouvant fermenter activement, on pourrait craindre quelques brûlures, si la masse employée était trop considérable.

Peuvent être aussi groupés contre la tige, les balayures et la plupart des engrais volumineux et à activité ralentie, la chaux, la chaux-magnésie, les phosphates et les scories, le plâtre et même les superphosphates qui, peu solubles, peuvent cependant pénétrer profondément par le jeu ou espace vide qui existe toujours, au moins quand le vent souffle avec violence, entre la terre et le tronc souterrain de la souche. Le sulfate de fer n'est guère caustique épandu en cristaux. Mais si le tronc porte des blessures faites par les outils de déchaussage, et tous presque en ont, il peut, après dissolution par les pluies, pénétrer dans le corps de la vigne et détruire des tissus. Nitrates de chaux, de potasse, d'ammoniaque ; sulfate, chlorhydrate d'ammoniaque et tous les sels ammoniacaux ne devront pas être mis en contact avec la tige de la vigne, mais bien à 10 centimètres environ ou davantage. De même pour les sels de potasse : chlorure, sulfate, carbonate, sylvinite riche ou pauvre.

Quant à l'épandage en rigole souvent profondes, situées dans les interlignes, il doit convenir aux terres fortes et humides, estagnoles, etc. C'est que ces fossés ont ici un double rôle : ils reçoivent d'abord l'engrais, qui doit être volumineux plutôt que concentré,

et, en outre, ils aèrent le sol et jouent plus ou moins le rôle de drain.

Après l'épandage, l'engrais doit être recouvert le plus tôt possible ; fumier, tourteaux, sels ammoniacaux, phosphates ; — chaux, plâtre, nitrates peuvent au besoin attendre.



Pour répondre à quelques abonnés : Le plâtre, dans les terres non calcaires de Saône-et-Loire, a donné d'excellents résultats, augmentant simultanément la végétation et la récolte. Dans le Midi de la France, ses effets n'ont pas été aussi marqués. Il agirait aussi en libérant la potasse du sol, mais rien de bien net jusqu'ici. Il n'y a pas de dose maxima : Vous pouvez employer 500 gr. et même un kilog par pied. — 2° 333 gr. de sylvinite riche, à la condition d'être placés en couronne à 10 centimètres du pied, sont inoffensifs comme on l'a vu dans les terrains de natures différentes où nos essais ont été faits.

La greffe Paul Brichet

M. Paul Brichet nous écrit :

« Dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 14 janvier, j'ai lu avec intérêt vos commentaires sur ma greffe, que je vous remercie d'avoir présentée à vos lecteurs.

La partie desséchée, qui, du reste, s'élimine par la suite, est, dans ma greffe, réduite au strict minimum, à l'inévitable, et ne nuit en rien à la solidité du plant, étant donné la position du greffon sur le porte-greffe.

Dans l'anglaise, cette partie est plus éloignée de la soudure, mais beaucoup plus grande, et compromet la solidité du plant. De même pour la greffe en fente, même pleine, qui a de plus une partie sèche dans le porte-greffe, de chaque côté de la fente.

L'an dernier, non seulement je fis une pépinière d'expérience, mais encore un de mes amis m'ayant, sur ma demande, confié boutures et greffons, je lui en greffais un petit nombre qu'il fit stratifier lui-même ; avec 8 jours de moins la soudure fut faite ; il n'y eût aucun déchet à la plantation et la reprise fut la même que dans ses greffes à lui ».

Les figures 1 à 8 représentent cette greffe : 1, greffon vue de face; 2, vu de profil. On voit combien il est réduit, ce n'est guère qu'un écusson taillé en coin ; 3 représente la bouture-sujet sectionnée et fendue obliquement ; 4, la fente maintenue ouverte pour recevoir le greffon ; 5, l'assemblage ; 6 est une greffe soudée après un an de pépinière ; — 7, la région de la soudure vue de profil et montrant à gauche un point ou la cicatrisation n'a pu se faire ; 8, la même vue de face.

Il faudra voir ce que cette greffe va donner au greffage sur table. Si la pratique montre qu'elle est inférieure à la greffe anglaise, il me semble qu'elle pourrait tout de même être substituée avantageusement à la greffe mayorquine ; elle est beaucoup plus simple : un coup de sécateur oblique sur le sujet ; dans la fente ainsi faite un greffon en coin et ligature ordinaire. Des essais seront faits.

Pour remonter les vignes affaiblies par la surproduction

Partant où la production a été surabondante, c'est-à-dire dans toute la France sauf dans le Midi, partout on trouve que les bois de taille sont extrêmement menus. La surproduction a donc amené

un affaiblissement de la souche qu'on peut mesurer assez exactement en comparant le diamètre des sarments réservés à la taille cette année au diamètre des sarments réservés l'année dernière. Dans certains cas assez fréquents une augmentation ou une diminution de 1 m/m de diamètre correspond à une augmentation ou à une diminution de 30 °/₀ du poids des sarments.

Mais il y a souvent plus qu'une diminution de vigueur, que l'on pourrait facilement et rapidement atténuer par des fumures actives, engrais azotés, sang, sulfate d'ammoniaque, nitrate de soude, aux doses habituelles doublées.... Il y a épuisement de la plante en azote, acide phosphorique et surtout en potasse, et aussi en matières hydrocarbonées. Les cellules des racines, qui sont les plus épuisées, sont vides de toute matière de réserve. Elles meurent parfois pendant l'hiver, et la souche ne pousse pas ou pousse mal au printemps suivant.

Ici on pourrait la nourrir par les plaies de taille en lui faisant absorber avant l'entrée en végétation le liquide Gallen composé de nitrate et de phosphate de potasse. Le premier développement des jeunes rameaux en est favorisée. Mais les effets de ces aliments sont plutôt de courte durée. Au contraire, les engrais mis au pied des souches agissent plus longuement et en somme plus efficacement. Les vignes épuisées doivent donc recevoir des engrais actifs énumérés plus haut et tout particulièrement des sels de potasse : sulfates, chlorure, sylvinite, etc...

L. Ravaz.

JURISPRUDENCE

VIN SE RÉVÉLANT DÉFECTUEUX

IMPROPRE A LA CONSOMMATION. — NULLITÉ DE LA VENTE

La Cour de Montpellier (1re Chambre) a rendu, le 12 décembre 1922, l'arrêt suivant dont nous commentons plus loin la portée :

« Attendu que c'est à tort que les premiers juges ont validé la vente litigieuse ;

Attendu, en effet, qu'il est établi, d'une part, par l'analyse à laquelle il a été procédé, par la correspondance, et qu'il est d'ailleurs reconnu par toutes parties que le vin qui fait l'objet du marché est un vin tourné, gâté et impropre à la consommation ;

Attendu qu'il est justifié, d'autre part, par les documents de la cause et les termes du marché, que G. a vendu à K. sans aucune réserve, une marchandise qu'il a qualifiée vin et que K., étant négociant, était présumé avoir acheté ce vin pour les besoins de son commerce et pour le revendre, ce qui, en réalité, a eu lieu ;

Attendu, par suite, que le vin litigieux, *acheté pour le commerce*, n'étant pas un vin marchand susceptible d'être revendu et consommé, ne pouvait faire l'objet de la convention, à bon droit critiquée par l'appelant ; qu'il a été induit en erreur, non seulement sur une qualité essentielle de l'objet de cette convention, mais sur sa nature même, puisque cet objet ne pouvait plus être utilisé comme vin ;

Attendu qu'on ne saurait s'arrêter à l'objection formulée par G. et tirée de ce que le vin litigieux pouvait être utilisé pour la distillerie ; qu'il ne l'a *pas*, en effet, *vendu à un distillateur*, et que les termes du marché ne permettent pas de présumer qu'il avait vendu ce vin pour le distiller ; que le prix de 57 francs, bien que de beaucoup inférieur aux cours pratiqués en Août 1922, est encore supérieur au double du prix des vins vendus à la distillerie ;

Qu'enfin K. n'a *pas formellement agréé* le vin, et que si l'examen et la dégustation des échantillons ont pu lui révéler que ce vin était cassé et de mauvaise qualité, ce n'est que par l'analyse à laquelle il a fait procéder ultérieurement qu'il a pu connaître que le vin n'était pas marchand et ne pouvait faire l'objet d'une vente pour les besoins de son commerce ; que cette vente doit donc être résiliée aux torts de G. et que sa demande en dommages doit, par voie de conséquence, être rejetée ;

Attendu que sur la demande en dommages de K., si le marché litigieux doit, ainsi qu'il le soutient être annulé pour vice essentiel de la marchandise, il est certain que K., avec son expérience, n'a pu, en examinant et goûtant ce vin, que s'apercevoir de sa qualité très défectueuse, et que *le prix* auquel il l'a acheté ne pouvait que le confirmer dans l'opinion qu'il devait avoir de sa très difficile utilisation ; que, dans ces conditions, il a dû prévoir les risques que comportait le marché qu'il traitait, et qu'il y a lieu de lui allouer les dépens pour tous dommages ;

Par ces motifs.

La Cour,

Disant droit à l'appel,

Dit que la marchandise vendue sans réserves au sieur K.. négociant en vins, par G., était entachée d'un vice essentiel ; qu'elle était impropre à la consommation et inutilisable par l'acheteur pour les besoins de son commerce ;

Dit que K., au moment où il a acheté, n'a pu se rendre compte de l'intégralité du vice dont était atteint le vin ;

Résilie aux torts de G. le marché litigieux ».

De l'influence d'une altération des vins sur les contrats de vente de vin

L'arrêt que nous rapportons ci-dessus, rendu dans la région viticole par excellence, et émanant de la Cour qui est en quelque sorte la *régulatrice* des transactions sur les vins, a causé dans de nombreux milieux une vive émotion : certains en ont conclu que tout marché, même ayant fait l'objet d'une confirmation, s'il donnait un mécompte sur la qualité, était désormais résiliable, ce qui rendrait la confirmation illusoire ; — d'autres en ont conclu que la grosse question des *risques sur la qualité* changeait de face, que les risques changeaient de camp, et restaient au vendeur, malgré le contrat antérieur ; d'autres enfin, qu'on pouvait trouver dans cette décision des éléments pour une nouvelle définition du « vin » au regard de la loi.

Il importe de calmer cette effervescence de déductions et de supputations. D'abord, la vérité juridique ne connaît pas de clans ; et il ne faut pas laisser s'opposer l'un à l'autre le monde de la viticulture et celui du commerce ; — ils sont tous deux solidaires. Il n'y a donc pas des propriétaires d'une part et des négociants de l'autre, mais bien des vendeurs d'une part, des acheteurs de l'autre. Et qui ne voit d'ailleurs que les négociants par exemple seront l'un ou l'autre, alternativement, et qu'au surplus les deux parties au contrat se retrouveront solidaires sur la même question de la définition du vin quand elle se posera en face de la Régie.

C'est donc au regard de la vente de vins en soi, qu'il s'agit de préciser la portée exacte de cet arrêt, portée très limitée et très normale si l'on suppose acquis certains éléments de fait, mais qui précisément ne s'explique que en fonction de ces circonstances données ; — et comme selon nous les circonstances retenues par la Cour sont exceptionnelles, ou n'auront qu'exceptionnellement cette valeur, la portée de l'arrêt s'en trouve d'autant circonscrite.

Essayons donc de dégager calmement — et les bases de droit retenues par la Cour, — et les raisons de l'interprétation qu'elle en a faite dans l'espèce actuelle.

I. — Définition du vin

Un point domine le débat : c'est *la définition du vin*.

Débarrassons-en le débat.

Le Tribunal avait jugé que : « dans l'état actuel de la législation rien ne « semble *interdire la vente* des produits provenant de la fermentation des « raisins frais, pourvu qu'ils ne soient pas falsifiés, ni toxiques ; qu'en effet « ce serait interdire la vente de certains vins avariés pour la distillation et « la vinaigrerie.

« Que par suite, au vu de la jurisprudence, K.... ne saurait réussir dans « son action qu'en demandant à faire la preuve d'un vice caché et provenant « de *l'introduction dans le vin d'une substance étrangère* ».

Ainsi posée, la question nous paraît exactement mais peut-être incomplètement définie : la vente des vins avariés n'est pas interdite en soi.

Le vin avarié n'est un produit illicite que dans la mesure où il serait *livré à la consommation* ou mis en vente pour la consommation. Il n'est donc pas un objet illicite en soi ; pour qu'il le devînt, il faudrait qu'on le fît servir à un objet ou à un emploi illicites ; là dessus tout le monde doit être d'accord.

Mais la question est ailleurs. Il s'agit de savoir si un *vin naturel*, quoique avarié, cesse d'être *du vin* au sens légal du mot, — s'il perd ses *droits à la dénomination générale de vin*.

La question présente un double intérêt :

1). Dans les rapports *entre vendeur et acheteur* d'abord : un contrat appelle vin un vin qui est naturel, c'est-à-dire non « adultéré » par la main de l'homme. L'acheteur pourra-t-il le résilier au prétexte que, du fait qu'il présente certaines altérations, ce produit n'aurait pas le droit d'être appelé vin ?

2). Dans les rapports avec *la Régie* ensuite.

L'Administration des Contributions indirectes pourra-t-elle critiquer un titre de mouvement relatif à du vin, le faire déclarer inapplicable et percevoir là-dessus les droits et amendes élevés que l'on sait, au prétexte que ce vin ne serait plus du vin, mais une dilution alcoolique, et devant par suite payer comme telle ?

On voit que nous avions quelque raison de dire qu'il n'y a pas dans l'espèce deux camps opposés (viticulteurs et négociants), mais que tous deux sont bien vraiment solidaires en face des prétentions du fisc et intéressés à la même résistance, donc à la même solution juridique.

Quel est donc le produit qui a droit d'être appelé *vin* ?

* * *

On a fait état devant la Cour d'une évolution législative dont l'arrêt ne porte peut-être pas suffisamment le reflet ; il importe de la préciser.

Longtemps le législateur s'en est tenu à opposer au *vin naturel* celui qui serait fraudé ou adultéré par la main de l'homme. Ainsi à la définition du vin « *produit de la fermentation des raisins frais* » donnée par la loi du 14 août 1889, répondait seulement la définition des *additions au vin* qui seraient illicites (1° matières colorantes ; 2° acides sulfurique, nitrique, etc.; 3° chlorure de sodium), définition donnée par la loi du 11 juillet 1891.

C'est la loi du 1er août 1905 qui la première vise une catégorie supplémentaire comme *interdite à la consommation*, en désignant à côté des vins falsifiés, les vins « corrompus et toxiques », c'est-à-dire ceux dont l'altération ne serait *pas due à la main de l'homme* : vins *altérés*, mais *non adultérés*.

Mais il faut arriver au décret du 19 août 1921 pour trouver une définition générale de ces vins impropres à la consommation : ce sont ceux obtenus par surpressurage, — ceux atteints d'acescence, ceux caractérisés par un goût, un aspect, une teneur anormale en certains éléments, — ceux enfin qui, sans défaut apparent (goût ou aspect), contiendront seulement une teneur en éléments divers supérieurs à certains chiffres déterminés par le décret.

Que résulte-t-il de cette progression de la loi ? D'abord, sans doute, que la définition du vin « impropre à la consommation » n'est plus laissée à l'arbitraire ; il faut qu'on relève contre lui une composition chimique ou des

caractères, naturels ou non, qui sortent des limites permises. Par suite, à cet égard, il y a deux catégories de vins nettement définies par la loi : les vins propres à la consommation et ceux qui y sont impropres. L'hygiène publique d'abord est sauve ; et dans une matière où souvent les chimistes seront fort embarrassés, le parquet reçoit des armes pour obtenir une condamnation *pénale*.

Mais cela doit-il donner plus de droits à la Régie ? Ou à l'acheteur infidèle ? Cela va-t-il encourager le caprice des amendes fiscales, ou celui des résiliations intéressées ?

Toute l'équivoque vient sans doute de la confusion involontaire qui se produit dans l'esprit entre les mots « *vin naturel* » et « *vin normal* ». Il est évident que vin naturel ne veut pas dire nécessairement vin normal, qu'un vin naturel peut n'être pas normal, sans cesser pour cela d'être naturel.

Quand donc un vin naturel perdra-t-il la dénomination qu'il tient de la *provenance naturelle* qui est à son origine ? C'est la loi qui répond : quand il aura une origine différente ou modifiée. Les lois des 14 août 1889, 11 juillet 1891, comme l'arrêté ministériel du 19 août 1889 établissent en effet, tant au regard de la loi pénale que de la loi fiscale, deux grandes et deux seules catégories de vins : les *vins naturels*, « produit de la fermentation des raisins frais », et les *vins adultérés*. Le vin cessera d'être *du vin* quand il sera additionné par la main de l'homme ; mais jusque là il est *du vin*, sans cela il reste *du vin* ; même s'il est malade, même s'il est impropre à la consommation, il ne cesse pas d'avoir pour provenance exclusive la fermentation des raisins frais et demeure donc dans la catégorie des liquides légalement dénommés vins. Par vin naturel il faut entendre celui dont la vinification a eu lieu conformément aux règles légales, et par vin normal un vin naturel exempt de toute défectuosité qui le rendrait impropre à la consommation. La notion de vin normal ou non se superpose à celle de vin naturel, mais ne s'y oppose pas. Or, quand vous dites « dilution alcoolique » vous impliquez par là même que le vin a été adultéré par l'homme ; à la mise en interdit du vin au point de vue alimentaire, qui celle-là demeure, vous ajoutez sans droit une suspicion d'ordre moral contre *l'homme* lui-même, et celui-ci proteste. Cette suspicion est injustifiée, et les prétentions qu'en voudrait tirer la Régie ou le Parquet ou un acheteur sont également injustifiées.

Dites que ce vin est *impropre à la consommation*, mais ne dites pas qu'il a cessé d'avoir une *provenance naturelle* : dites qu'il n'est plus du *vin normal*, mais ne dites pas qu'il n'est plus du *vin naturel*. Tant qu'il est de provenance exclusivement naturelle, il reste *du vin* au sens légal du mot ; il a droit à cette appellation générale, autant dans les contrats privés que dans les rapports avec la Régie ou le Parquet ; il a droit à cette appellation pure et simple tant qu'il est lui-même « pur et simple » ; il ne la perd que lorsqu'il est le produit d'un artifice : « homo additus naturæ ». Hors cela, la nature peut être malfaisante, elle ne cesse pas d'être la nature.

II

Le vin avarié dans les rapports entre vendeur et acheteur

Cela étant, dans quels cas un acheteur pourra-t-il annuler une vente pour erreur substantielle sur l'objet ?

Je laisse de côté le cas où les parties auraient défini elles-mêmes l'objet qu'elles auraient eu en vue en traitant, si elles ont dit par exemple « vin destiné à la consommation », ou bien « vin destiné à la distillerie ».

Mais en l'absence de désignation expresse de sa distinction, un acheteur qui aura conclu un marché de..... hectos de *vin, sans précision autre*, va-t-il pouvoir se prévaloir d'une impossibilité de *livrer à la consommation* pour obtenir la résolution de la vente? Va-t-il pouvoir alternativement, au gré de son caprice ou de la tentation des conditions économiques, maintenir ou rompre le contrat? Dans quels cas pourra-t-il se prétendre trompé, ou lésé par rapport à l'objet du marché?

La Cour a posé en fait, dans l'arrêt rapporté, que le vin était *acheté pour le commerce*. Dès lors que le fait était ainsi juridiquement déterminé par elle, la conséquence était forcée : résiliation pour erreur sur l'objet.

Mais quand on reprend les indices auxquels la Cour s'est attachée pour affirmer cette « destination au commerce », on est amené à penser que, dans bien des cas semblables ou voisins, il serait impossible de trouver un « achat pour le commerce ».

Il faut rappeler tout de suite les principes qui dominent tout le droit des obligations contractuelles ; pour évaluer les droits que les parties tiennent respectivement d'un contrat, il faut apprécier, au regard du contrat, quelles ont pu être les intentions ou les prévisions des parties quand elles ont contracté (Art. 1150 C. Civ.).

A. Eléments constitutifs de la destination à la consommation

On peut dégager quatre éléments que l'arrêt a retenus comme critérium de ces prévisions, ou comme élément constitutifs de la destination envisagée par les parties :

La qualification du *vin*.
L'absence de *réserves*.
La qualité de négociant, et *non distillateur*, chez l'acheteur.
Le *prix*.

Nous reconnaîtrons qu'il y a là un ensemble de circonstances qui, appuyées l'une sur l'autre, doivent former un faisceau d'une valeur non négligeable. C'est leur groupement qui fait leur force. Mais, pris isolément, chacun de ces critériums prêtera sérieusement à interprétation.

a) Sur l'effet de la « *qualification générique du vin* » nous avons dit ce qui nous paraît juste : le mot « vin » employé seul, n'implique pas forcément la livraison à la consommation ; s'il n'a pas mieux précisé la cause de l'achat, l'acheteur ne peut se fonder sur ce seul mot pour se plaindre, au cas où le vin est altéré. (Nous supposons, qu'on ne l'oublie pas, que la marchandise objet du marché, était altérée lors du contrat lui-même).

b) Et l'*absence de réserves* ne changerait rien aux droits des parties. S'il y avait des réserves sur la qualité, il n'y aurait évidemment plus de discussion. Mais l'absence de réserves n'empêche pas le vin, même altéré, d'avoir droit à la qualification de vin. Et d'ailleurs les autres éléments du contrat montreront que, si les réserves avaient pour but d'avertir l'acheteur, elles étaient pour le moins *inutiles*.

c) Il faut en effet considérer *le prix* : dans toutes les transactions il objective de façon positive et indiscutable le sentiment des parties elles-mêmes sur la destination possible de la marchandise. Si en effet il est *inférieur* au cours normal des vins de consommation, n'apparaît-il pas comme un indice plus ou moins accentué de la qualité, et par suite de l'emploi possible du vin. L'arrêt rapporté s'empare lui-même de cette circonstance : « le prix auquel

K... a acheté ne pouvait que le confirmer dans l'opinion qu'il devait avoir de sa *très difficile utilisation* ». Ainsi entre vendeur et acheteur le prix sera donc un critérium fondamental, et le meilleur élément de la destination que les parties ont entendu donner au « vin » objet du contrat ».

Ici le fait soumis à la Cour présentait une particularité vraiment curieuse : le prix convenu (57 frs) était sans doute inférieur au cours normal des vins courants de même degré (100 frs). Mais il était notablement supérieur au prix de la distillerie (24 frs à 28 frs pour un même degré alcoolique). Il était donc sensiblement à mi-chemin entre les vins courants, et la distillerie. Et en outre par un curieux phénomène, devant la justice, c'est le propriétaire qui semblait admettre qu'il avait vendu pour la distillerie, tandis que le négociant se prévalait de son intention de livrer à la consommation ; il avait même revendu...

Il nous semble que c'est le négociant qui avait raison, mais *contre lui-même* : En effet, si on achète pour la distillerie, il n'y a qu'un prix, fixé par les mercuriales à tant... le degré, et beaucoup moins sujet à variation que le vin courant, puisque la seule qualité considérée est la teneur en alcool ; du moment où on dépasse ce prix, ne semble-t-il pas que l'on exclut l'envoi à la distillerie ? Sinon, pourquoi majorer les cours établis ? Et dans l'espèce l'acheteur les aurait majorés de plus du double !

Il avait donc acheté en vue de la consommation ; mais il avait acheté aussi un vin qu'il estimait inférieur à d'autres, d'accord en cela avec le propriétaire, et c'est ce sentiment qui avait déterminé le prix.

En l'état de pareilles prévisions, comment donc admettre que l'acheteur ait été trompé sur la chose ?

d) Et sa *qualité de négociant en vins* n'intervenait-elle pas pour lui prêter d'autre part une expérience suffisante ? L'arrêt le dit : « K..., avec son expérience, n'a pu en examinant et goûtant le vin, que s'apercevoir de sa qualité très défectueuse ».

Et sans doute, à priori, en prenant pour acheteur un négociant en vins, le vendeur ne peut être censé avoir cru que le vin irait nécessairement à la distillerie. Mais si la qualité de son acheteur pouvait lui donner un scrupule, n'est-il pas protégé contre ce scrupule par le prix, surtout lorsque, comme dans l'espèce, ce prix est inférieur de moitié au cours normal que doit pratiquer l'acheteur lui-même. Certains vins de médiocre qualité, mais non encore impropres chimiquement à la consommation, peuvent se prêter au coupage, à une rectification de leur teneur en certains éléments. Et ce sera à la régie ou aux parquets à veiller, soit pour les droits de circulation, soit pour les droits de l'hygiène publique, si la teneur chimique du vin qui sera vendu ensuite à la consommation n'est pas normale en regard du décret de 1921.

Mais, entre vendeur et acheteur, le marché ne pourra être résilié.

Nous croyons donc que la qualité de *négociant en vins*, l'achat par lui sans réserves d'un « vin » n'apparaîtront pas à eux seuls comme constitutifs d'une destination commerciale ordinaire ou *directe*. Le prix doit aider aussi à qualifier l'objet du contract, dans l'intention des parties.

Dans l'espèce, tout en le retenant à certains égards (par ex. pour la suppression des dommages), l'arrêt ne lui a sans doute pas fait produire tout l'effet dont il est capable.

B. **L'Agréage.**

Mais nous avons raisonné jusqu'à présent comme si le vin n'avait pas fait l'objet d'un *agréage*. C'est le terrain qui a été admis par la Cour : « Attendu enfin que K... n'a pas formellement agréé le vin.... »

Dans la plupart des cas, dans la presque totalité sans doute, la justice ne pourra pas à nouveau prétendre qu'il n'y ait pas eu agréage. Quelles seront les conséquences, et quelles seront aussi les conditions de l'agréage?

a. *Effets de l'agréage.* — L'agréage est une des formalités constantes de la vente des vins ; il sera à peu près impossible qu'il n'existe pas en fait ; la loi ne l'exige-t-elle pas *en droit* pour qu'il y ait vente de vin ? (Art. 1587 du Code civil).

Dès lors, ou il n'y aura pas eu agréage, et par suite la vente elle-même sera résoluble pour ce motif, — ou *il y aura eu agréage* : l'acheteur aura « goûté avant d'en faire l'achat », et par suite il ne sera plus recevable à venir ultérieurement critiquer la qualité.

La Cour a refusé de suivre K. sur un terrain plus téméraire ; elle n'a pas dit en appel, comme l'y invitait K..., que l'agréage n'aurait pu valider la vente d'une chose hors du commerce. Mais seulement, et faisant état de cette absence exceptionnelle d'agréage, elle a marqué implicitement la valeur de l'agréage pour les cas où il existerait.

Ainsi se dégage par *à contrario* la portée générale de l'arrêt : il n'a pas admis que les vins avariés fussent « hors du commerce », et que leur simple défectuosité fût une cause d'annulation de la vente, mais seulement qu'un acheteur qui serait fondé à se prévaloir de son intention de livrer à la consommation, et aurait acheté sans agréage, était trompé sur la nature de la chose quand le vin n'était pas, *comme il l'avait cru*, propre à la consommation. Le seul fait de l'agréage, dans d'autres cas, supprimera cette cause de résiliation.

b. *Conditions de l'agréage.* — Mais quand pourra-t-on dire qu'il n'y a pas eu agréage ? Et faut-il voir une exigence particulière dans ces mots « *formellement agréé le vin* » ?

L'arrêt n'a certainement pas voulu exiger un formalisme que la pratique ne saurait comporter. Les usages constants sont en effet que l'acheteur se fait livrer d'abord un échantillon ; quand les parties sont d'accord, alors intervient le prélèvement des échantillons dits d'agréage ou de conformité, et c'est sur eux que se fait la confirmation. Par suite ce qu'on appelle l'agréage représente, moins une prise de contact avec la chose qu'une vérification de sa conformité, moins un acte substantiel qu'un *dernier délai*, au bout duquel l'achat sera confirmé ou non.

Et l'on se tromperait, je crois, si l'on prêtait à la Cour la pensée d'admettre l'acheteur à bénéficier pour cela d'un délai déterminé. Comme dans tous les contrats par correspondance, c'est le délai normal de la réponse qu'il faut envisager.

La résiliation peut donc se comprendre dans l'espèce parce que :

1° L'acheteur n'avait pas agréé ;

2° L'analyse a dû être faite dans un délai très court après la confirmation (un ou deux jours).

Si ces deux conditions de fait, qui se sont rencontrées dans l'espèce, venaient à manquer, il est à présumer que la Cour ne reconnaîtrait plus le droit à résiliation pour l'acheteur.

En définitive c'est plutôt à la théorie du *vice caché* qu'il faut remonter pour expliquer cet arrêt ; et, bien que le mot n'en soit pas prononcé, c'est là l'idée qui semble avoir inspiré et pouvoir légitimer la solution.

X... *a cru acheter* un vin propre à la consommation ; il n'avait pas agréé, l'analyse *lui a révélé* que le vin n'était pas consommable et l'arrêt a admis, semble-t-il, que le vin était déjà altéré lors de la vente. Voilà les éléments à l'aide desquels la Cour a, au fond, dégagé sa solution ; on voit que, ainsi comprise, elle n'a plus rien d'exorbitant, qu'elle n'a non plus rien de général, mais au contraire une portée nettement déterminée par un fait, lui-même un peu exceptionnel tel qu'il est défini par la Cour.

Rappelons seulement, pour mémoire, que en matière de *vice caché*, il appartient à l'acheteur de faire la preuve que le vice *existait dès avant la vente*.

Il ne suffit pas de se prévaloir de l'existence d'une défectuosité ; il faut encore prouver qu'elle affectait la marchandise lors du contrat ; qu'elle remonte à la période où les volontés se sont échangées, et que par suite l'erreur a vicié les consentements (1).

Conclusions

Nous sommes ainsi ramenés à la moralité même du contrat ; trop souvent les difficultés auxquelles il donne lieu finissent par obscurcir la notion même du contrat, et paraissent compromettre la garantie réciproque qu'il est pour chaque partie.

Pourtant, essentiellement, le contrat a pour effet de substituer l'obligation à l'indépendance des parties, mais aussi il réalise une répartition nouvelle des risques pour les deux ; elles auraient pu continuer chacune à courir leur chance isolée ; elles y ont renoncé en se liant l'une à l'autre ; mais ce lien réciproque n'est qu'un moyen pour aboutir à une garantie contre les aléas.

Le contrat de vente de vins a pour objet de faire passer du vendeur à l'acheteur *les risques*, tout au moins *en qualité*. La grande règle : « Res perit domino » reste la charte des parties. L'arrêt n'a pas voulu y porter atteinte.

Et cette autre grande règle aussi demeure : « tout débat se ramène à savoir à qui incombe la charge de la preuve ». A partir du marché des vins, c'est à l'acheteur qu'il incombe de prouver que la marchandise, lors du contrat, n'avait plus la qualité que pourrait supposer le contrat.

Et pour conclure pratiquement nous dirons :

1) *Le vin naturel* est celui dont la vinification a été faite conformément aux règles légales. *Le vin normal* est quelque chose de plus. C'est un vin naturel qui est exempt de toute défectuosité qui le rendrait impropre à la consommation. Donc, pour cesser d'être normal, un vin ne cesse pas d'être un vin naturel, c'est-à-dire du vin au sens légal du mot.

2) Si le vin est critiqué par l'acheteur comme impropre à la consommation, il ne suffira pas à l'acheteur, pour obtenir la résiliation au Tribunal civil ou

---

(1) Il resterait à définir aussi la situation des parties envers la Régie, au cas de circulation du vin altéré ; nature du produit, applicabilité des acquits, connaissance par les parties de l'état du vin.

La Cour (Chambre des appels correctionnels) aura sans doute bientôt à se prononcer sur ce sujet. Nous attendons son arrêt.

Nous avons voulu aujourd'hui nous en tenir à considérer la situation de vendeur et acheteur, au regard de leur *volonté* même, et de la *stabilité du contrat*.

de Commerce, d'invoquer la dénomination de vin dans le contrat, il faudra :

D'abord définir l'objet du contrat d'après les circonstances qui entourent et expliquent le contrat (intentions, prix, etc.).

Ensuite prouver que le vice existait antérieurement au contrat.

C'est l'objet que les parties auront eu en vue lors du contrat, et apprécié à l'époque du contrat, qui ouvrira ou non le droit à la résiliation comme les poursuites pénales.

Jean Guibal,
Avocat à la Cour de Montpellier, Docteur en Droit.

LA MALADIE DU " BLEU " DES VINS BLANCS

Les vins blancs atteints de cette maladie présentent une opalescence spéciale comparable à celle d'une solution de savon dans l'eau ordinaire. Les vins à faible degré, produits avec des raisins insuffisamments mûrs, y sont particulièrement sujets, plus en fût encore qu'en bouteille. MM. Mazé et Pacottet, qui ont étudié cette maladie, l'ont attribuée à un microorganisme qu'ils ont appelé *coccus anomalus*. Mais après une étude approfondie, M. F. Telle pense que ce microorganisme, s'il existe, n'est pour rien dans le développement de la maladie, qui doit être plutôt attribuée à un excès de fer agissant dans des conditions spéciales. Il écrit dans le *Vigneron Champenois* :

« Quelquefois, le polymorphisme des corpuscules examiné au microscope nous prédisposait à conclure à la présence du ferment mannitique par la ressemblance avec les bacilles trapus (cocco-bacilles) qui caractérisent ce ferment. Mais la recherche de la mannite donna un résultat négatif et qui plus est, la pasteurisation que nous avions conseillée, n'entrava nullement de développement de la maladie.

C'est alors qu'il nous vint l'idée d'étudier de plus près les conditions dans lesquelles se développait cette maladie. Il est indiscutable qu'elle se produit avec toutes les apparences extérieures d'un processus microbien ; à l'examen direct au microscope, on observe des granulations ressemblant à s'y méprendre à des cocci, de forte taille cependant et représentant (dans un même champ du microscope) des différences de taille peu explicables ; la plupart du temps même ces granulations sont animées d'un mouvement de va et vient circulaire qui donne à la préparation un aspect absolument comparable à celui d'une culture vivante. Mais, et c'est là où nos observations diffèrent de celles de MM. Mazé et Pacottet, *nous n'avons jamais pu obtenir de cultures de ce microbe*, chaque fois que nous avons essayé sur milieu solide nous avons obtenu, soit un développement de ferment alcoolique, soit de la graisse, soit des moisissures ; jamais nous n'avons pu reproduire la maladie par l'ensemencement dans un vin sain ou dans un moût stérilisé *ne renfermant pas de fer*. De plus se pseudo microbe ne fixe pas les colorants ou s'il les prend c'est par une sorte de laquage, mais un lavage à l'alcool ou même à l'eau seule le décolore.

Enfin, la pasteurisation, la stérilisation, l'addition d'antiseptiques, sublimé, fluorure de sodium, eau oxygénée *n'empêchent pas le développement de la maladie*, au contraire le bleu apparaît plus rapidement après l'addition du sublimé, et l'eau oxygénée le fait apparaître, presque instantanément. L'acide sulfureux retarde considérablement l'apparition du bleu, sans toutefois réussir à l'entraver complètement si on laisse l'essai au contact de l'air, nous aurons plus loin l'explication de ce fait.

Nous n'avons pas tardé à nous apercevoir que ces phénomènes étaient intimement liés à la présence du fer et cela précisément à un moment où, par suite de l'emploi des wagons réservoirs métalliques, nombre de vins donnaient malgré des tannissages, des collages et des filtrations répétés, des accidents en tous points comparables à la maladie du bleu. Les vins dont nous parlons contenait il est vrai des quantités relativement considérables de fer à l'état de sels ferreux, mais nous avons pus observer le développement du bleu dans des vins qui ne renfermaient que des *traces* de ce métal. Quelquefois même nous avons rencontré des vins qui, atteints nettement de bleu, abandonnant un dépôt grisâtre et adhérent caractéristique nous laissaient perplexe car ils ne donnaient aucune réaction avec le ferricyanure de potassium, mais c'est alors qu'isolant le dépôt par centrifugation nous pûmes constater que ce dépôt *facilement soluble dans l'acide citrique* à 50 o/o donnait *avec intensité la réaction des sels ferriques*. Ce dépôt avait donc privé le vin de tout son fer en l'entraînant dans un composé où ce métal se trouve complètement oxydé.

L'oxygène et le fer sont en effet les deux facteurs de la production du bleu qui n'est à notre avis qu'une manifestation de la casse ferrique. On a dit que la casse ferrique était due à l'oxydation, par l'oxygène de l'air, des sels ferreux que peut contenir le vin et que ces derniers s'éliminaient à la faveur du tanin à l'état de tannate de fer *noir*. Cette dernière partie du postulat est inexacte, cet effet se produit dans des vins blancs à peu près exempts de tanin et le précipité n'est pas noir mais *blanc grisâtre*.

Nous avons cherché à déterminer la composition de ce précipité, c'est assez difficile car on n'en recueille que peu et lorsqu'on le lave sur filtre, même avec de l'eau alcoolisée à 10 o/o, il se dissocie, cependant nous poursuivons nos recherches sur ce sujet. Au point de vue qualitatif nous savons qu'il renferme une forte proportion de matière organique, de l'acide phosphorique, du fer à l'état de peroxyde et de la chaux. La matière organique est-elle un tannin ? Nous en doutons, car la solution de ce précipité, dans l'acide citrique, ne précipite ni la gélatine, ni les alcaloïdes, il est vrai que la forte proportion d'acide citrique, que renferme la liqueur, peut être un obstacle à cette précipitation.

Quoi qu'il en soit, la maladie du bleu ne produit *aucune modification des éléments essentiels du vin, alcool, acidité, sucre et aucune altération de sa saveur*, faits déjà observés par MM. Pacottet et Mazé, et qui, il faut bien en convenir, paraîtraient étranges s'il s'agissait réellement d'une affection microbienne.

Si nous n'avons jamais pu reproduire la maladie en ensemençant un vin sain avec le dépôt d'un vin bleui, il nous a été très facile, par contre, de la reproduire expérimentalement, tout simplement en renfermant du vin pendant quelques heures dans un vase en fer décapé ou en introduisant, dans un flacon renfermant du vin, une pointe de Paris bien décapée également ; on

reproduit ainsi la maladie du bleu avec toutes ses apparences extérieures et le dépôt caractéristique.

Le délai d'apparition de la maladie du bleu n'est nullement en rapport avec la proportion de fer que renferme le vin ; des vins renfermant seulement des traces de fer bleuissent plus rapidement que d'autres qui en renferment beaucoup plus, mais *l'intensité* de la maladie est *limitée* par la proportion de fer, elle cesse dès que tout le fer a été oxydé et insolubilisé.

Nous avons pu observer des vins de consommation courante riches en fer qui ne donnaient que d'une façon très modérée le phénomène de la production du bleu au simple contact de l'air, mais, si on ajoute à ces vins quelques gouttes d'eau oxygénée ou bien encore si on y mélange un vin atteint de casse oxydasique (maladie du jaune), l'apparition de *l'opalescence caractéristique a lieu en moins d'une heure*, et après 24 heures on observe un dépôt grisâtre abondant.

C'est ce qui nous explique que le déclenchement de la maladie n'est pas en rapport avec la proportion du fer et cela prouve que la véritable cause du bleu dans les vins, les vins mousseux en particulier, est la coexistence d'une casse oxydasique et d'une casse ferrique, la première déclenchant la seconde, l'oxydase agissant en amenant rapidement le fer au maximum d'oxydation, état dans lequel il se retrouve dans le dépôt caractéristique, l'intensité de la maladie se trouvant, comme de juste, limitée à la proportion de fer disponible.

On s'explique ainsi pourquoi ce bleu peut se produire, en dehors de toute refermentation ou maladie bactérienne, lorsqu'on opère, au dégorgement, des vins brillants, mais pouvant renfermer, pour une cause quelconque, des traces de fer, avec une liqueur préparée la plupart du temps avec des vins vieux riches en oxydases.

L'intérêt de cette étude, au point de vue du travail des vins de Champagne ou des vins mousseux, réside en ce qu'il est facile de prévoir, même au moment du tirage, mais mieux encore avant le dégorgement, si un vin est susceptible ou non de devenir « bleu » et de le traiter en conséquence puisqu'il est facile d'y déceler le fer et les oxydases.

D'ailleurs la production du bleu est relativement rare dans les vins de la Champagne délimitée dans le travail desquels tout récipient de fer est soigneusement banni, elle est beaucoup plus fréquente dans le mousseux de Touraine, d'Anjou et du Midi, régions dans lesquelles on emploie souvent soit pour le transport des raisins, soit pour la manutention des vins des récipients en fer. Elle est plus fréquente encore dans les mousseux préparés en cuves de grande capacité qui sont souvent en fer plus ou moins bien étamé ou émaillé, enfin on pourrait presque dire qu'elle est de règle dans les vins gazéifiés artificiellement. Quelle est la cause de sa fréquence dans cette dernière catégorie de vins ? Est-ce par simple coïncidence qu'ils se trouvent plus souvent ferrugineux ? Est-ce que l'acide carbonique industriel y apporte du fer ? ou de l'oxygène ? ou même les deux ? C'est une question qui reste à élucider.

Il serait prématuré de conclure de cette étude que le *Coccus anomalus* de MM. Mazé et Pacottet n'existe pas ; ces auteurs ont pu isoler et cultiver un microbe particulier, c'est qu'il existe, mais il ne paraît pas que dans leurs expériences ils aient pu reproduire la maladie dans un vin sain à l'aide de cultures de ce microbe, pas plus que nous n'avons pu y parvenir.

Ce que nous pouvons dire c'est que ce microorganisme n'est pour rien dans

la maladie du « bleu » qui peut se produire spontanément ou que l'on peut provoquer avec toute son allure caractéristique dans des vins absolument stériles ou même additionnés de substances antiseptiques.

Par contre, il nous paraît a peu près certain que la *casse blanche* signalée par Bouffard et la maladie du bleu sont identiques, Bouffard n'a-t-il pas le premier constaté, dans le dépôt abandonné par les vins qui en sont atteints, la présence simultanée de l'acide phosphorique de la chaux et du fer ?

Fernand Telle,
Licencié ès sciences, professeur à l'Ecole de Médecine
et de Pharmacie de Reims.

SUR L'EMPLOI DU SÉRO-DIAGNOSTIC POUR LA DÉTERMINATION DE L'« AFFINITÉ » AU GREFFAGE DES HYBRIDES DE VIGNE (1)

Au cours des recherches sur quelques causes de dépérissement des vignes greffées, j'ai été conduit à étudier, d'une façon spéciale, la question de l'affinité de divers hybrides de vigne pour les porte-greffes usuels. Parmi ces cépages, en effet, il en est un assez grand nombre qui supportent mal le greffage.

Les questions d' « affinité » se posent en ce qui les concerne avec plus d'acuité encore que pour les Viniferas.

Des vignes d'expériences, dans lesquelles les hybrides les plus méritants sont greffés sur des porte-greffes variés, ont été créées au domaine de Monlon, appartenant à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse. Elles commencent à fournir des résultats intéressants.

Toutefois les essais de cette nature peuvent exiger beaucoup de temps, et chaque saison voit apparaître de nouveaux hybrides.

D'autre part, la plus ou moins bonne adaptation du porte-greffe au sol, celle du greffon au climat, la perfection plus ou moins grande de la soudure, sont autant de facteurs qui interviennent pour rendre délicate, dans de telles expériences, la détermination de l' « affinité ».

Une méthode qui permettrait d'obtenir avant le greffage des indications d'une certaine précision sur l'affinité relative des greffons et des sujets, épargnerait aux praticiens bien des mécomptes.

Parallèlement aux essais culturaux, je me suis proposé de rechercher si les méthodes de séro-diagnostic, qui ont donné des résultats si précieux dans l'étude des maladies microbiennes, ne seraient pas utilisables.

On sait qu'en injectant à un animal des substances albuminoïdes empruntées à une autre espèce, on donne au sérum de l'animal ainsi traité la propriété de précipiter *in vitro* les albuminoïdes de même origine que celles qui ont été injectées ou les albuminoïdes analogues, la précipitation ne se produisant pas avec des albuminoïdes différentes.

Sans présenter une généralité et une spécificité aussi étroites que les réactions microbiennes d' « agglutination », les réactions de « précipitation »

---

(1) *Compte rendu de l'Académie d'Agriculture de France.*

peuvent cependant renseigner utilement sur le degré de parenté chimique des extraits albumineux successivement expérimentés et, par suite, sur le degré de parenté physiologique ou d' « affinité » des espèces qui les ont fournis. Cette méthode a permis, notamment à Gohlke, de se rendre compte des relations de parenté existant entre espèces végétales considérées comme plus ou moins affines.

Mes recherches ont porté plus particulièrement sur le cas du Seibel n° 1020 dont la mauvaise tenue sur divers porte-greffes et particulièrement sur Rupestris-du-Lot est bien connue.

Des fragments de pampres de Rupestris-du-Lot, finement broyés, étaient mis en macération dans l'eau. L'extrait ainsi obtenu était injecté après filtration à un lapin avec les précautions d'usage. Il était fait deux injections sous-cutanées à vingt-quatre heures d'intervalle. Dans ces conditions, les substances injectées n'ont jamais occasionné de troubles, ni d'accidents d'anaphylaxie.

Le sérum de l'animal ainsi sensibilisé par rapport au Rupestris était prélevé douze à quinze jours après les injections.

Une goutte de sérum ajoutée à 10 gouttes d'extrait aqueux de pampres de Rupestris, soigneusement filtré, provoque la formation d'un précipité qui apparaît nettement après 20 à 50 minutes à la température de 30°, après 3 à 4 heures aux températures comprises entre 15° et 20°.

Il y a également précipitation avec des différences dans l'abondance du précipité et dans la rapidité de sa formation quand on fait agir le même sérum sur les extraits aqueux et pampres de Chenin, Sémillon, Muscadelle, Seibel 2859, qui se comportent bien sur Rupestris-du-Lot.

Par contre, avec l'extrait de 1020, mauvais greffon sur Rupestris, on n'obtient pas de précipité, et cela qu'il s'agisse de 1020 direct ou de 1020 greffé sur Riparia, 3309, 420 A.

Il résulte de ces essais, que la méthode décrite a pu fournir des indications suffisamment précises sur le degré de parenté chimique des cépages expérimentés avec le Rupestris-du-Lot, indications qui expliquent leur comportement différent au greffage.

Si cette méthode était toujours applicable, elle renseignerait à l'avance sur les rapports d'affinité entre hybrides et porte-greffes et pourrait ainsi rendre beaucoup de services. Des recherches en cours montreront si sous sa forme actuelle, ou avec quelques modifications, elle est d'une application générale.

Louis Rives,
Maître de Conférences d'Agriculture
à la Faculté des Sciences de Toulouse.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Le train express « Paris-Toulouse » partant de la gare du Quai d'Orsay à 19 h. 57 est prolongé sur le Réseau du Midi par un train express desservant la région de Perpignan et les stations d'hiver des Pyrénées-Orientales : Vernet-les-Bains, Font-Romeu, Amélie-les-Bains.

Paris-Orsay, dép. 19 h. 57 ; — Toulouse, arr. 8 h. 25 ; — Perpignan, arr. 11 h. 25 ; — Villefranche-Vernet-les-Bains, arr. 12 h. 41 ; — Odeillo-Font-Romeu, arr. 14 h. 14 ; — Amélie-les-Bains, arr. 13 h. 01.

Au retour, des trains partant de Font Romeu à 13 h. 42, de Villefranche-Vernet-les-Bains à 15 h. 21, assureront à Perpignan la correspondance avec un train express qui joindra à Toulouse le train Toulouse-Paris, arrivant à Paris-Quai-d'Orsay à 9 h. 20.

Des voitures directes, wagons-lits, 1re et 2e classes circuleront par ces trains dans les deux sens entre Paris et Villefranche-Vernet-les-Bains ; en outre, un wagon-restaurant y circulera entre Montauban et Villefranche-Vernet-les-Bains et inversement.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — « Peu de transactions de gros à gros dans les Entrepôts parisiens, pendant la dernière huitaine ; du reste, les arrivages de vins destinés à être vendus à l'arrivée ont été nuls.

Les prix n'ont que bien peu varié pour les quelques petites affaires traitées. On a payé des Midi rouges 8° de 61 à 62 fr.; des 9° de 63 à 65 fr.; des 10° de 72 à 75 fr. Les vins du Centre à bas degrés restent peu recherchés ; on a vu offrir des 6° rouges, de cette provenance 37 à 42 fr.; des 7° de 45 à 50 fr. Des Algérie rouges 11° ont été traités de 90 à 95 fr.; des 12° de 95 à 105 fr.; des Espagne ont vu à peu près les mêmes prix. Du côté des vins blancs. ceux du Centre faisant 9° furent proposés de 75 à 80 fr.; ceux d'Algérie 11° à 12° de 108 à 118 fr, Le tout l'hecto nu et sur gares Paris.

La note de la semaine du *Marché aux Vins* porte :

Les cours constatés dans chaque région restent faibles, la consommation, quoique bonne, est toujours assez modérée au début de l'année : il résulte que les affaires ne sont l'objet d'aucun empressement.

La vente au détail se fait à des prix très divers, généralement de 1 fr. à 1 fr. 10 le litre ; dans certains quartiers, on voit pourtant des vins affichés 0 fr. 95 et 0 fr. 90, même 0 fr. 85 pour de petits vins. Malgré ces prix réduits la consommotion reste à peu près ce qu'elle était l'an dernier à cette époque, alors que les débitants vendaient plus cher ».

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 22 janvier	Cours du 29 janvier
7 à 8°.....	63 à 72	»	»
8 à 9°.....	72 à 82	40	40
9 à 10°.....	82 à 88	à	à
10 à 11°.....	92 à 94	55	55
11 à »	»	»	»
Costières.....	95 à 100	60 à 70	60 à 70
Rosé, paillet, gris.....	9,25 à 9 fr. 50 le d.	5,50 à 6 fr. le d.	5,25 à 5,50 le d.
Blanc Bourret.....	9,25 à 9 fr. 75 le d.	»	»
Blanc Picpoul.....	9,25 à 9 fr. 75 le d.	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 23 janvier	Cours du 30 janvier
7 à 8°.....	62 à 72	»	40
8 à 9°.....	72 à 82	41	
9 à 10°.....	82 à 87	à	à
10° et au-dessus.....	» à »	60	60
Rosé.....	10 fr. le degr.	5 à 5 fr. 50 le d.	5 à 5 fr. 50 le d.
Blanc.....	10 fr. le degr.	6,25 à 6 fr. 75 le deg.	6,25 à 6 fr. 75 le d.

Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 24 janvier 1923 : Vins rouge courant, 8 deg. et demi à 11 deg. et demi l'hecto, de 41 à 60 ; rosé le degré, 5 à 5,50 ; blanc, 6,25 à 6,75 ; Algérie rouge, 11 à 12 deg., 75 à 85 ; Espagne rouge 11 à 12 deg., 52 à 54 ; Espagne blanc 56 à 60 ; mistelle blanche, 185 à 210 fr.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 19 janvier	Cours du 26 janvier
7 à 8°	64 à 74	»	»
8 à 9°	74 à 85	40	40
9 à 10°	85 à 90	à	à
10 à 12°	»	65	65
Vins rosés	9 à 10 fr. le d.	5 à 6 fr. le d.	5 à 6 fr. le d.
Vins blancs	10 fr. le degré	6 à 7 fr. le d.	6 à 7 fr. le d.

Olonzac. — Marché du 28 janvier 1923. — Vins rouges : de 9° à 12°, de 47 fr. à 72 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 18 janvier	Cours du 25 janvier
7 à 8°	65 à 74	»	»
8 à 9°	74 à 83	40 à 45	40 à 45
9 à 10°	83 à 93	45 à 50	45 à 50
10 à 11°	»	50 à 60	50 à 60
11 et au-dessus	»	60 à 70	60 à 70

Carcassonne. — Marché du samedi 27 janvier 1923. — Cours des vins. — Récolte 1922 : de 8 à 12 degrés, de 40 à 70 fr. l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 20 janvier	Cours du 20 janvier
7 à 8°	65 à 75	»	»
8 à 9°	75 à 83	38 à 42	38 à 42
9 à 10°	83 à 93	42 à 48	42 à 48
10 à 11°	»	48 à 56	48 à 56
11 à 12°	»	56 à 69	56 à 69
12 à 13°	»		

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins, marché du 24 janvier. Vins de la région, rouge, de 8 à 10 dégrés, de 42 à 53 fr. ; 10 à 12 degrés, 53 à 65 fr. ; rosé de 10 à 12 degrés, 55 à 67 fr. ; blanc de 10 à 12 degrés 65 à 75 fr.

Vins d'algérie de 10 à 12 degrés, de 70 à 83 fr. l'hecto.

VAR. — **Plan-de-la-Tour.** — Il a été vendu cette semaine 3.200 hectos de vin rouge 11 degrés, à 65 fr. l'hecto pris sur place.

LOIRET. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays Gris-Meunier 1922, la pièce nue 110 à 135 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue 110 fr.

Vin blanc de Blois les 228 litres nu 100 fr.

A la propriété, frais en sus.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Cours des vins (établis par la Cie des Courtiers assermentés).

Marché du 20 janvier 1923 : Vin rouge : extra, 12° 5 à 13° 5, le degré, 6,25 à 7,00 ; 1er choix, le degré, 5,25 à 5,75 ; 2e choix, le degré, 5 à 5,25 ; 3e choix, le degré, 4,75 à 5,00.

Vin blanc : de raisins rouges, le degré, 5,25 à 5,75 ; de raisins blancs, le degré, 6 à 6,75.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six vin à 86°, 410 à »»» ; eau-de-vie de Montpellier à 52°, 350 fr., de marc 52°, 230 à 235 fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 410 à 420 ; eau-de-vie de vin, 52°, 350 à »»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, 400 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 230 à 240 fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 410 à »»» fr. l'hectolitre ; 3/6 de marc, manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 230 à 235 fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 410 à 420 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 350 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 400 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 240 à »»» fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Troix-six de vin à 86°, 410 à 420 fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Alger. — Trois-six de marc, 445 fr. l'hecto.

Tartres

Montpellier. — Crème de tartre : 380 fr. les 100 kil. pris à l'usine ; tartre brut, pour 70 deg., 1 fr. 60 le degré ; pour 75 degrés, 1 fr. 65, pris à la propriété.

Lies de vin de 25 à 30 degrés de rendement, 0 fr. 75 le degré.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 05 ; 25 o/o, 1.08 ; 30 o/o, 1.12 ; 35 o/o, 1.15 ; 40 o/o, 1.20 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.45 ; 25 o/o, 1.50 ; 30 o/o, 1.57 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse) : 60 o/o, 2,40 ; 65 o/o, 2,45 ; 70 o/o, 2,46 ; 75 o/o, 2,50 »/» ; 80 o/o, 2,60 »/» le degré.

Tartres. — Acidité (acide tartrique total) : 50 o/o, 2,55 ; 55 o/o, 2,62 ; 60 o/o, 2,70 ; 65 o/o, 2,75 ; 70 o/o, 2,80 le degré.

Crème de tartre. — 90 o/o, 1er blanc, 410 fr. ; 95 o/o, 440 fr. ; 98 o/o, 460 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc 795 fr. les 100 kilos.

Bestiaux

Paris - *La Villette.*
Au poids vif, on cote le kilo

	1re qual.	2e qual.	3e qual.	Prix extrêmes
Bœuf	3 24	2 31	1 81	1 05 à 3 48
Vaches	3 06	2 14	1 55	1 05 à 3 48
Taureaux	2 36	2 »	1 75	1 05 à 2 58
Veaux	6 »	4 80	3 85	2 09 à 6 72
Moutons	5 77	4 50	3 90	3 » à 6 72
Porcs	5 99	5 79	5 60	4 29 à 6 3

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés disp	1.32 »/»	57.91	77.22	+ 1.46
Maïs disp	86 3/4	43.84	54.80	+ 0.88
Avoine	54 »/»	26.45	58.78	+ 0 78

Blé dur d'hiver : 76 fr. 63 les 100 kilos.

Cours officiel des céréales du 20 janvier 1922 (établis par la Cie des courtiers assermentés d'Alger). — Blé dur colon, 101 à 103 fr. les 100 kilos ; blé tendre exotique, 90 à 91 fr. les 100 kilos (nominal) ; orge colon, 65 à 66 fr. les 100 kilos ; orge indigène, 62 à 63 fr. les 100 kilos ; orge exotique, 56 à 67 fr. les 100 kilos ; avoine Algérie, 67 à 68 fr. les 100 kilos ; avoine exotique, 64 à 65 fr. les 100 kilos.

GRAINES POURRAGÈRES

Castelsarrasin (Tarn.-et-Gar.) — Vesces de printemps 100 fr. les 100 kilos.

Chalon-sur-Saône (S.-et-L.) — Trèfle violet 550 fr. ; vesces de printemps 100 à 110 fr. les 100 kilos.

Metz (Moselle). — Minette 130 fr. ; décortiquée 300 à 350 fr. ; trèfle violet 500 fr. les 100 kilos.

Valence-d'Agen (Tarn.-et-Gar.) — Trèfle violet 450 à 500 fr. ; hybride 350 fr. ; vesces de printemps 100 fr. ; d'hiver 110 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

Nimes (Gard), 22 janvier. — Foin 38 fr. ; luzerne 36 fr. ; sainfoin 35 fr. ; paille de blé 17 fr. ; d'avoine 16 fr. les 100 kilos.

Nice (Alpes-Maritimes), 26 janvier. — Les luzernes sont peu demandées à 37 fr. et 36 fr. sur wagons départ Vaucluse et Bouches-du-Rhône. Les pailles batteuse valent 20 fr. et les pailles au rouleau 22 fr. sur wagons départ Vaucluse. Les foins sont en hausse constante, on demande des provenances Isère 39 fr. ; Doubs 35 fr. ; Hte-Garonne 35 fr. ; Bouches-du-Rhône 45 fr., le tout sur wagons gares d'origine.

Saumur (Maine-et-Loire), 27 janvier. — Foin 400 fr. ; luzerne 400 fr. ; paille de blé 130 fr. les 104 bottes.

La Rochelle (Char.-Inf.), 27 janvier. — Foin HD 300 à 320 fr. ; luzerne HD 320 à 340 fr. ; paille de blé HD 180 à 200 fr. ; d'avoine HD 150 à 160 fr. les 1.000 kilos,

Lyon, 26 janvier. — La demande est active sur les pailles et bonne sur les foins. On cote : paille de blé en gerbes, Brie, Beauce, 14 fr. ; Yonne, Côte-d'Or, Puy-de-Dôme, 15 fr. ; Jura, 16 fr. ; Loire, 18 fr. ; pressée Drôme, 17 à 18 fr. Paille de seigle brute, Loire, Hte-Loire, 18 fr. Foin pressé, Franche-Comté, 34 fr. ; Isère, 34 à 36 francs suivant rayons ; Puy-de-Dôme, Haute-Loire 31 à 33 fr. le tout aux 100 kilos.

Le Gérant : G. FOURNERA.

MONTPELLIER, IMP. ROUMÉGOUS ET DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 21 Janvier 1923 au Samedi 27 Janvier 1923

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche	10.0	1.0	12.0	3.0	»	4
Lundi	4.0	2.0	»	»	4	»
Mardi	7.0	6.0	7.0	3.0	»	»
Mercredi	10.0	—2.0	10.0	8.0	»	15
Jeudi	7.0	—1.0	8.0	7.0	»	4
Vendredi	6.0	3.0	10 0	2.0	»	
Samedi	10 0	4.0	11.0	6.0		16
Total	284 0	93 0	297.0	111 0	90	96
Chassiron						
Dimanche	»	»	10.0	5.0	»	1
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	12.0	4.0	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	10.0	6.0	»	1
Samedi	»	»	11.0	8.0	»	12
Total	»	7	261 0	144 0	13	80
Clermont-Ferrand						
Dimanche	5.0	0.0	5.0	1.0	2	»
Lundi	2.0	—2.0	10.0	1.0	1	»
Mardi	3.0	—4.0	8 0	—2.0	»	»
Mercredi	4.0	—5.0	11.0	5.0	1	3
Jeudi	4.0	—8.0	12.0	—1.0	»	»
Vendredi	0.0	—1.0	12.0	0.0	»	»
Samedi	5.0	—1.0	»	»	»	»
Total	105.0	—13.0	212 0	26 0	28	27
Bordeaux						
Dimanche	10.0	0.0	14.0	4.0	8	»
Lundi	»	—3.0	12.0	1.0	1	»
Mardi	6.0	3.0	14.0	2.0	»	»
Mercredi	11.0	»	9.0	8.0	»	3
Jeudi	8.0	—6.0	17.0	7.0	»	»
Vendredi	9.0	—2.0	11.0	3.0	»	»
Samedi	»	—2.0	13.0	8.0	»	»
Total	236.0	15 0	341 0	115 0	96	53
Toulouse						
Dimanche	5.0	0.0	12.0	0.0	»	»
Lundi	6.0	—1.0	»	—2.0	»	»
Mardi	5.0	—1.0	»	»	1	»
Mercredi	5.0	—3.0	10.0	5.0	»	»
Jeudi	9.0	—6.0	15.0	8.0	»	»
Vendredi	7.0	—3.0	10.0	1.0	»	»
Samedi	3.0	—4.0	13.0	5.0	»	17
Total	261 0	46	297.0	76.0	52	66
Perpignan						
Dimanche	11.0	4.0	15.0	4.0	2	»
Lundi	6.0	3.0	11.0	2.0	»	»
Mardi	»	4.0	11.0	1.0	»	»
Mercredi	11.0	5.0	14.0	5.0	1	»
Jeudi	11.0	5.0	13.0	3.0	»	3
Vendredi	15.0	—2.0	12.0	3.0	»	3
Samedi	13.0	3.0	12.0	6.0	»	3
Total	371 0	131.0	387.0	159.0	14	13

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	6.4	—1.0	—0.2	—1.0	»	»
Lundi	7.4	2.0	5.0	—5.0	»	»
Mardi	3.6	—5.5	7.3	—2.5	»	0.9
Mercredi	4.5	2.6	5.3	2.0	»	20.0
Jeudi	6.5	2.5	7.2	—0.2	»	»
Vendredi	4.5	—0.5	8.3	2.2	1.7	2.2
Samedi	7.0	1.0	10.2	4.2	0.8	0.5
Total	168.1	8.0	187.2	2.7	59.9	66.8
Besançon						
Dimanche	1.0	—1.0	2.0	—1.0	16	»
Lundi	2.0	—6.0	4.0	—3.0	»	»
Mardi	2.0	—6 0	—0.0	—4.0	1	»
Mercredi	3.0	—6.0	6.0	—1.0	1	5
Jeudi	3.0	—6.0	4.0	—1.0	»	»
Vendredi	3.0	—1.0	4.0	—2.0	»	»
Samedi	4.0	—3 0	7.0	1.0	»	4
Total	153 0	—21 0	118 0	—65 0	94	124
Lyon						
Dimanche	0.0	—0.0	3 0	0.0	9	»
Lundi	2.0	—3.0	2.0	—2.0	»	»
Mardi	2.0	—10.0	4.0	—4.0	»	»
Mercredi	3.0	—4.0	8.0	3.0	»	4
Jeudi	2.0	—8.0	8.0	—2.0	»	7
Vendredi	—0.0	—3.0	10.0	—2.0	»	»
Samedi	1.0	—2.0	9.0	4.0	»	4
Total	164.0	—24.0	164.0	—29.0	69	99
Marseille						
Dimanche	6 0	1.0	11.0	2.0	»	»
Lundi	9.0	—5.0	13.0	5.0	»	»
Mardi	9.0	—7.0	13.0	6.0	»	»
Mercredi	»	—6.0	11.0	6.0	»	2
Jeudi	12.0	»	10.0	7.0	»	»
Vendredi	13.0	—2.0	14.0	4.0	»	»
Samedi	14.0	—2.0	12.0	7.0	»	26
Total	358 0	—7.0	335.0	91 0	15	101
Montpellier						
Dimanche	8.5	3.9	8.3	0.6	»	»
Lundi	9.2	—4.1	9.6	4.1	»	21.3
Mardi	13.1	—5.9	8 9	6.9	»	36.7
Mercredi	12 0	—5.0	10.3	6.5	»	2.5
Jeudi	12 6	—4.8	11.6	2 5	»	0.3
Vendredi	12.3	—1.2	13.5	5.2	»	11.3
Samedi	13.0	—3.4	12.9	5.6	»	0.2
Total	383.3	17.7	395.3	98.8	7.0	127.2
Alger						
Dimanche	12.0	8.0	14.0	9.0	3	»
Lundi	12.0	5.0	16.0	8.0	2	»
Mardi	10 0	6.0	15.0	8.0	27	»
Mercredi	11.0	8.0	19.0	12.0	32	»
Jeudi	11.0	8.0	17.0	11.0	12	9
Vendredi	12.0	8.0	16.0	11.0	»	»
Samedi	12.0	8.0	17.0	14.0	17	3
Total	467.0	279.0	500.0	306.0	197	121

Observations. — Hiver.